MAAYAN INTERNATIONAL JOURNAL OF TAMIL RESEARCH (MIJTR)
Open Access & Peer Reviewed Journal
E-ISSN : 2583-0449

Gift of Food

M. Selvapriya
Doctoral Researcher, Department of Tamil, Periyar University, Salem, India

Manuscript ID : **MT204A0114**
Volume : **3**
Issue : **1**
Month : **March**
Year : **2023**
Received: 09.01.2023
Revised: 04.02.2023
Accepted: 20.02.2023
Published: 27.02.2023
Pages : 64-70
DOI: 10.5281/zenodo.7679736

ABSTRACT:

Food is one of the basic needs of everyone. This Kind of food was given by the people of the Sangam period to those who solicited the gift. The food served by them is mostly non-vegetarian. Food types are found to be native and composed of grains belonging to other lands. Rice Food known as Mural is provided by Thinai land people such as Ayar and Cultivators. Meals made from the flour of grains like Pearl millet and finger millet are given by the people of Marutham lands. Amalai is a type of food given by the kings, philanthropists and Kurinji land's people. This Amalai indicates swarm. As Amalai rice is said to be Vensoru And Sensoru, it is clear that Venel and Senel are the ingredients for this dish. Ayar, Kuravar and others have given Kali made of rice flour called Mithavai. So this Mithavai may be a rice flour kali, different from the kali made of finger millet that is in circulation today. It is clear that the use of this type of food was found in Kurinji land and Mullai land. Boiled food is called Vevai and extra-boiled food is called pommel. This type of Pommal food and Vevai food is also seen to be different in the way it is cooked. It is clear that food boiled in ghee is referred to as pommel and mutton curry boiled in water is referred to as Vevai.

KEYWORDS:

Mural, Nuvanai, Amalai, Mithavai, Vevai and Pommel

உணவுக் கொடை

மா. செல்வபிரியா,
முனைவர்பட்ட ஆய்வாளர்,
தமிழ்த்துறை, பெரியார் பல்கலைக்கழகம், சேலம், இந்தியா

கட்டுரைச் சுருக்கம்

உணவானது பசித்த அனைவருக்கும் பயன்படும் அடிப்படை தேவைகளுள் ஒன்று. இவ்வகையான உணவைச் சங்ககால மக்கள் தன்னை நாடிவரும் பரிசிலர்களுக்குக் கொடையாக கொடுத்துள்ளனர். அவர்கள் கொடுத்த உணவு வகைகள் பெரும்பாலும் அசைவ உணவுகளாகவே காணப்படுகிறது. உணவு வகைகள் அவரவர் வாழும் நிலத்திற்குரிதாகவும் பிறிதோர் நிலத்திற்குரிய தானியங்களால் ஆனவையாகவும் காணப்படுகிறது. மூரல் என்னும் உணவானது ஆயர், உழவர் போன்ற திணை நிலை மக்களால் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது. மூரல் என்னும் திணை அரிசியிலான உணவை உழவர், ஆயர் போன்றவர்கள் கொடுத்துள்ளனர். கம்பு, கேழ்வரகு போன்ற தானியங்களின் மாவினால் ஆக்கப்பட்ட உணவானது மருதநில மக்களால் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது. அமலை என்னும் உணவு வகையானது வேந்தர்களாலும் வள்ளல்களாலும் குறிஞ்சி நில மக்களாலும் கொடுக்கப்பட்டுள்ளது. இந்த அமலை என்பது திரளைக் குறிக்கும். அமலை என்னும் சோறானது வெண்சோறு, செஞ்சோறு என்று கூறப்படுவதால் வெண்நெல், செந்நெல் போன்றவை இவ்வுணவிற்கான மூலப்பொருள் என்பது தெளிவாகிறது. மிதவை என்னும் அரிசி மாவினால் ஆன களியை ஆயர், குறவர் போன்றோர் கொடுத்துள்ளனர். எனவே இந்த மிதவை தற்காலத்தில் புழக்கத்தில் உள்ள கேழ்வரகு மாவினால் ஆன களியிலிருந்து வேறுபட்ட அரிசி மாவிலானது களி எனலாம். இவ்வகையான உணவின் பயன்பாடு குறிஞ்சி நிலத்திலும் முல்லை நிலத்திலும் காணப்பட்டது என்பது தெளிவாகிறது. வேக வைத்த உணவை வேவை என்றும் அல்லது வேகவைத்து குழைந்த உணவை பொம்மல் என்றும் கூறுவர். இவ்வகையான பொம்மல் என்னும் உணவும் வேவை என்னும் உணவும் சமைக்கப்படும் முறையில் வேறுபாடுடையதாகவும் காணப்படுகிறது. நெய்யில் வேகவைக்கப்பட்ட உணவு பொம்மல் என்றும் நீரில் வேக வைக்கப்பட்ட செம்மறியாட்டின் கறியைக் வேவை என்றும் குறிப்பிட்டது தெளிவாகிறது.

கருச்சொற்கள்

மூரல், நுவணை, அமலை, மிதவை, வேவை மற்றும் பொம்மல்

முன்னுரை

உணவு (Food) என்னும் சொல்லிற்கான விளக்கத்தை நமச்சிவாயம் பின்வருமாறு கூறுகின்றார். **"சொல்லிமைப்பின்படி நோக்கினால் உண், உணா, உணவு என உண் என்பதே அடிச்சொல்லாக அமைகிறது. அடிச்சொல்லினடிப்படையில் உண்ணப்படுவது அனைத்தும் உணவு"**[1] (தமிழர் உணவு. ப.14) மேலும் உணவைப் பரிசிலர்கள் பெற்றனர்கள் என்பதற்கான சான்று யாது என்ற ஐயம் எழுகின்ற நிலையில் அதற்கான விளக்கமாக நா. அனிதாவின் பின்வரும் கூற்றானது அமைகிறது. **"ஊன் உணவை பெறுவீர் போன்ற முன்னிலை ஏவல் தொடர்களும் ஊன் உணவை பெற்றனன் என்ற முற்றும் தொடர்களும் மக்கள் உணவுப் பெற்று மகிழ்ந்தனர் என்பதற்குக் கூறப்பட்டுள்ளன"**[2] (சங்க இலக்கியங்களில் பரிசில். ப.155) சங்க இலக்கியத்தில் காணப்படும் முற்றுத் தொடர்களின் பயன்பாடு வழியே உணவுக் கொடை கொடுக்கப்பட்டது தெரிகின்றது.

உணவென்னும் சொல் 'பதம்' (Proper Consistency) என்னும் பொருளைக் கொண்டது. பதம் என்னும் சொல்லிற்கு உணவு என்பது பொருள். சங்க இலக்கியத்தில் பதம் என்னும் சொல் காணப்படுகின்றது. ஆர்பதம் எனக் குறிப்பிடப்படுகின்றது. ஆர் என்றால் மிகுதி என்பது பொருள். பதம் என்றால் உணவு என்பது பொருள். மிகுதியான உணவு என்பதே ஆர்பதம், சால்பதம் என்பதன் பொருள். மிகுதியான உணவை புரவலர்கள் அளித்துள்ளனர் என்பதை

"இருப்பே ரொக்கலொடு பதமிகப் பெறுகுவிர்" **(மலைபடு. 157)**

"ஏறுமுந் துறத்துச் சால்பதம் குவைஇ" **(அகம். 248:7)**

"ஆர்பதம் நல்கு மென்ப" **(பதிற். 66:9)**

"பைதீர் கரும்பொடுப் பதமிகப் பெறுகுவீர்" **(பெரும்பாண். 105)**

என்ற பாடல் அடிகள் கூறுகின்றன. ஆர்பதம், சால்பதம் என்னும் நிலையில் மிகுதியான உணவுக் கொடுக்கப்பட்டது தெளிவாகின்றது. கொடை என்பதன் பரிமாண வளர்ச்சியை பெ. மாதையன் பின்வருமாறு கூறுகின்றார். **"பாணர் போன்றோருக்கு உணவு அளித்த விருந்துபேணல் என்பதாக இருந்தப் பேணுகை பின்னர் பொன், யானை போன்ற உடைமைகளைப் பரிசிலாக பெறுவதாக மாறி உள்ளது"**[3] (சங்ககாலம் உணவும் சமுதாய மாற்றமும். ப.233) ஆரம்பகாலத்தில் இருந்தக் கொடை உணவுக் கொடை என்பது இதன்வழி தெளிவாகின்றது.

மூரல்

மூரல் (Boiled Rice) என்பது சங்ககால மக்கள் கொடுத்தோம்பிய உணவு வகைகளுள் ஒன்றாகும். மூரல் என்பதற்கான மிகத் தெளிவான விளக்கத்தை சங்கச்சோலைப் பின்வருமாறு கூறுகின்றது. **"மிகச் சரியான பதத்தில் வெந்து சோறு பருக்கை பருக்கையாக ஒன்றோடு ஒன்று ஒட்டிக்கொள்ளாமல் இருந்தால் அதுவே மூரல்"**[4] (சங்கச்சோலை. 2017) **"பொன்னை நறுக்கினாற் போன்ற ஒரே அளவுடைய நுண்ணிய அரிசியை வெள்ளாட்டு இறைச்சியுடன் கூட்டி ஆக்கிய சோறு"**[5] என மூரல் என்பதற்கு அ. விமலாராணி விளக்கம் தருகிறார். (தமிழர் உணவு வகைகளும் அரசனின் விருந்தோம்பல் பண்பும். ப.81) மூரலை சங்ககால ஆயர், உழவர் போன்ற திணைநிலை மக்கள் பாணருக்கு உண்ண கொடுத்துள்ளனர் என்பதைக் கீழ்கண்ட பாடல் அடிகள் கூறுகின்றன.

"மடிவாய்க் கோவலர் குடிவயிற் சேப்பின்
இருங்கிளை ஞெண்டின் சிறுபார்ப் பன்ன
பசுந்தினை மூரல் பாலொடும் பெருகுவிர்" **(பெரும்.** 166-168)

நண்டின் குஞ்சுகளைப் போன்ற தினை அரிசியின் மூரலிலே பாலைக் கலந்து பெற்றனர் பாணர்கள். மேலும் உழவர்கள் வழங்கிய மூரலை பெரும்பாணாற்றுப்படை

"இன்சுவை மூரல் பெருகுவிர்" **(பெரும்.** 196)

என்று கூறுகின்றது. இனிப்பு சுவையுடைய மூரல் என மூரலின் என்னும் உணவின் சுவைக் கூறப்படுகிறது. மூரல் என்னும் உதிரி உதிரியான தினைச்சோற்றை ஆயர், உழவர் போன்ற மக்கள் பாணர்களுக்குக் கொடுத்ததுத் தெளிவாகின்றது. குறிஞ்சிநில உணவுப் பொருளான தினை முல்லை, மருதம் போன்ற திணையிலும் பயன்பாட்டிலிருந்தது என்பது தெளிவு.

நுவணை

நுவணை என்பது ஒரு வகையான உணவு வகையாகும். நுவணை என்பதற்கான விளக்கத்தை ப. பாண்டியராஜா பின்வருமாறு கூறுகின்றார். **"நுண்ணியதாக இடித்த மா நுவணை எனப்படும். கம்பு, கேழ்வரகு போன்ற தானியங்களை எடுத்து மாவாக்கி தான் உண்ணப் பயன்படுத்த முடியும். தினை அரிசியை மாவாக்கி இனிப்பு சேர்த்து உருண்டையாகி உண்டால் சுவையாக இருக்கும்"**[6] (சங்கச்சோலை. 2017) நுவணை என்பது தினைமாவினைக் குறிக்கும் என்ற முடிவிற்கு வரக்கூடும். நுவணை என்னும் உணவு வகையை உழவர்கள் தன்னை நாடிவரும் பரிசிலருக்குக் கொடுத்ததை

“ஏன லுழவர் வரகும் திட்ட
கான்மிகு குளவிய வன்புலசே ரிருக்கை
மென்றினை நுவணைமுறைமுறை பகுக்கும்” **(பதிற்.** 30:22-24)

என்ற அடிகள் கூறுகின்றன. நுவணை என்பது தினைமாவை குறிக்கின்றது. எனவே மருதநில உழவர்கள் குறிஞ்சி நில மக்களின் உணவுப்பொருளான தினைமாவினைக் கொடுத்துப் பரிசில்களை ஆதரித்தது தெளிவாகின்றது. மேலும் குறவர்கள் கொடுத்த நுவணை உணவானது

“விசையம் கொழித்த பூழி அன்ன
உண்ணுநர்த் தடுத்த நுண்இடி நுவணை” **(மலைபடு.** 444-445)

என்று மலைபடுகடாமில் கூறப்படுகின்றது. நுவணை எனப்படும் மாவு உணவை கூத்தர்கள் பெற்றது தெளிவாகின்றது. குறுநில மக்கள் மற்றொரு நில மக்களிடம் பண்டமாற்றாகப் பெற்ற உணவுப்பொருளான நுவணை என்னும் பெயர் கொண்டு அழைக்கப்பட்ட தினைமாவை கொடுத்துள்ளனர் என்பது தெளிவாகின்றது.

அமலை

அமலை என்பதும் உணவு வகையே ஆகும். **“இது ஆகுபெயராகி மிகுதியான சோற்றுத்திரள் அமலை எனப்படுகிறது. தட்டு அல்லது இலை நிறையப் போடப்பட்ட உணவே அமலை”**[7] (சங்கச்சோலை. 2017). அமலை என்னும் உணவினை சோழன், குறுநில மன்னன், குறவர் போன்றவர்கள் கொடையாகக் கொடுத்துள்ளனர். சோழ மன்னனான குளமுற்றுத்து துஞ்சிய கிள்ளி வளவன் தன்னை நாடிவரும் பாணருக்கு அமலை என்னும் உணவைக் கொடுத்து புரந்ததை

“அமலைக் கொழுஞ்சோறு ஆர்ந்த பாணர்க்கு” **(புறம்.** 34:11)

என்ற அடி கூறுகின்றது. அமலைக் கொழுஞ்சோறு என்பது அசைவ உணவை கூறுபவை. எனவே அதிக அளவிலான சோற்றினைக் கொழுப்பு நிறைந்த ஊனுடன் சோழன் குளமுற்றத்து துஞ்சிய கிள்ளிவளவன் கொடுத்ததுத் தெளிவாகின்றது. வள்ளலான நல்லியக்கோடன் தன்னை நாடி வந்த பாணருக்கு அமலை என்னும் உணவைக் கொடுத்ததை

“அவைப்புமாண் அரிசி அமலைவெண் சோறு
கவைத்தாள் அலவன் கலவையொடு பெறுகுவீர்” **(சிறுபாண்.** 194-195)

என்ற அடி கூறுகின்றது. மிகுதியான வெள்ளை உணவானது நண்டின் கலவையோடு கொடுக்கப்பட்டது என்பதன்வழி அமலை என்பது வெள்ளை நிறமான

சோறு என்பதன்வழி நெல்லின் வகைகளுள் ஒன்றான வெண்நெல்லாலான உணவு என்பது தெளிவாகின்றது. மேலும் அமலையோடு சேர்த்து உண்ணப்படும் உணவானது நண்டின் ஊன் என்பதால் அமலைச் சோறு ஊனுடன் உண்ணப்பட்டது என்பது தெளிவாகின்றது. குறிஞ்சிநில மக்களான குறவர்கள் தன்னிடம் வரும் கூத்தருக்கு அமலை என்னும் சோற்றினைக் கொடுத்ததைக் கீழ்க்கண்ட அடிகள் கூறுகின்றன.

"பொன்னறைந் தன்ன நுண்ணேர் அரிசி
வெண்ணெறிந் தியற்றிய மாக்கண் அமலை" (மலைபடு. 441-442)

பொன்னைப் போன்ற நிறத்தையுடைய அரிசியால் ஆக்கப்பட்ட மிகுதியான சோற்றின் நடுவே ஊனை வைத்து கொடுத்ததன்வழி செந்நெல் அரிசியாலான உணவு கொடுக்கப்பட்டதை அறிய முடிகின்றது. செந்நெல் என்பது மருதநிலத்திற்குரிய உணவு வகை குறிஞ்சி நில மகளிர் கொடுத்தனர் என்பதன்வழி மருதநில உணவுப்பொருள் குறிஞ்சி நிலத்திற்கு பண்டமாற்றாக வந்த உணவு என்பது தெரிகின்றது.

மிதவை

சங்ககால மக்கள் புரவலர்களுக்கு கொடுத்தோம்பிய உணவான மிதவை ப. பாண்டியராஜா பின்வருமாறு கூறுகின்றார். **"மிதவை என்பது நெல்லரிசி மாவு பச்சை வரகரிசி பயிறுகளின் மாவு ஆகியவற்றைக் குழையவோ களியாகவோ கிண்டி அதனுடன் பாலோ மோரோ புளித்த நீரோ சேர்த்துக் கூழாக உண்ணப்படுவது"**[8] (சங்கச்சோலை. 2017) மிதவை என்பதன் அடிச்சொல் மித என்பதாகும். நீர் அல்லது நீர்மை தன்மையிலான பொருள்களில் மிதப்பது போன்ற உணவுப் பொருளாக இருக்கும். திணைநிலை மாந்தர்களான ஆயர், குறவர் போன்றோர் தன்னை நாடிவரும் கூத்தருக்கு மிதவை என்னும் உணவை கொடுத்ததைக் கீழ்க்கண்ட பாடல் அடிகள் கூறுகின்றன.

"பல்யாட் பினநிரை எல்லினர் புகினே
பாலு மிதவையும் பண்ணாது பெறுகுவிர்" (மலைபடு. 416-417)

ஆநிரைகளை மேய்க்கும் ஆயர்கள் பால் கலந்த மிதவை உணவை கொடையாகக் கொடுத்துள்ளனர். ஆயர்களின் உணவான மிதவை என்பது முல்லை நில மக்களின் உணவுப்பொருளான வரகு, சாமை, முதிரை போன்ற தானிய வகைகளால் ஆன உணவு வகை எனலாம். ஏனென்றால் மேற்கண்ட பாலில் ஊன்வகை குறிப்பிடப்படவில்லை. குறவர் கொடுத்த மிதவை உணவானது ஆயர்கள் கொடுத்த மிதவை உணவிலிருந்து வேறுபட்டது என்பதை

"செவ்வீ வேங்கைப் பூவி னன்ன
வேய்கொள் அரிசி மிதவை" (மலைபடு. 434-434)

என்ற அடிகள் கூறுகின்றன. மிதவை என்பது தனியே செய்யப்படும் உணவு வகை. வேய் என்பது மூங்கிலைக் குறிக்கும் வேங்கை மலரைப் போன்றுச் செம்மை நிறமுடைய மூங்கில் அரிசியால் செய்யப்பட்டது குறிஞ்சி நில மக்கள் கொடுத்த மிதவை மூங்கில் அரிசியாலான உணவு என்பதோடு இவ்வுணவை கூத்தர்கள் பெற்றனர் என்பது தெளிவாகின்றது.

வேவை மற்றும் பொம்மல்

சங்ககால மக்களின் உணவு வகைகளுள் ஒன்று வேவை மற்றும் பொம்மலாகும். **“வேக வைத்த உணவு வேவை எனப்படுகிறது. பொம்மல் என்பது திரட்சி மிகுதி. ஒரு தட்டில் மிகுந்த அளவு சோற்றைக் குவித்து வைத்தால் அது பொம்மல்”**[9] என ப. பாண்டியராஜா கூறுகின்றார். (சங்கச்சோலை. 2017) பாக்கத்தினர் தன்னை நாடிவரும் கூத்தருக்கு வேவையோடு பொம்மல் என்னும் உணவினைக் கொடுத்தனர் என்பதை

“பரூஉக்குறை பொழிந்த நெய்க்கண் வேவையொடு
குரூஉக்க ணிறடிப் பொம்மல் பெறுகுவிர்” **(மலைபடு. 168-169)**

என்ற அடிகள் கூறுகின்றன. நெய்யில் வேகவைக்கப்பட்ட பருத்த தசை துண்டுகளை தினை (இறடி) அரிசியால் ஆன சோற்றொடு பெற்றனர். எனவே கூத்தர் பெற்ற உணவு வகைகளில் ஒன்றாக வேவை மற்றும் பொம்மல் காணப்படுகின்றது என்பது தெளிவாகின்றது. நெய்யில் வேக வைக்கப்பட்ட ஊன் வேவை என்றும் நீரிலே வேகவைக்கப்பட்ட தினையரிசியின் உணவு பொம்மல் என்றழைக்கப்பட்டது என்பது தெளிவாகின்றது.

முடிவுரை

சங்ககால மக்கள் உணவுக்கொடை வழங்கும் பண்புடையவர்களாகக் காணப்பட்டனர். இனக்குழு, முதுகுடி, உடைமை போன்ற சமூகத்தைச் சார்ந்த மக்கள் இருவேறு நிலைகளில் கொடை கொடுத்துள்ளனர். தான் வாழும் நிலத்தில் உள்ள உணவுப் பொருளைக் கொடுத்தல் மற்றொன்று தான் சார்ந்து வாழாத பிறிதோர் நிலத்தில் விளைந்த உணவுப் பொருளைக் கொடுத்தல் போன்றவையாகும். அனைத்து நிலமக்களும் அனைத்து நிலங்களிலும் விளைந்த உணவுப்பொருளையும் பயன்படுத்தினர். உணவுக் கொடையைப் கொடுக்கப்பட்ட நிலையானது கலைஞர் பெற்றது, புலவர் பெற்றது, கலைஞர் புலவர் பெற்றது போன்ற நிலையில் காணப்படுகின்றது.

அடிக்குறிப்பு

1. தமிழர் உணவு. ப.14
2. சங்க இலக்கியங்களில் பரிசில். ப.155
3. சங்ககாலம் உணவும் சமுதாய மாற்றமும். ப.233
4. சங்கச்சோலை. 2017
5. தமிழர் உணவு வகைகளும் அரசனின் விருந்தோம்பல் பண்பும். ப.81
6. சங்கச்சோலை. 2017
7. மேலது
8. மேலது
9. மேலது

துணைநூற்பட்டியல்

1. நா, அனிதா. *சங்க இலக்கியங்களில் பரிசில்*. தஞ்சாவூர், தமிழ் உயராய்வு மையம், தமிழ்வேல் உமாமகேசுவரனார் கரந்தைக் கலைக்கல்லூரி, மார்ச் 2016.
2. எஸ், நமச்சிவாயம். *தமிழர் உணவு*. சென்னை, உலகத் தமிழாராய்ச்சி நிறுவனம், 2003.
3. ப, பாண்டியராஜா. *சங்கச்சோலை*. Sangacholai.in, 2017.
4. பெ, மாதையன். *சங்ககாலம் உணவும் சமுதாய மாற்றமும்*. சென்னை, பாவை பப்ளிகேஷன்ஸ், 2012.
5. அ, விமலாராணி. *தமிழர் உணவு வகைகளும் அரசனின் விருந்தோம்பல் பண்பும்*. சர்வதேச தமிழ் ஆய்விதழ், ஜூலை 2022.

REFERENCES

1. Na, Anitha. *Sanga Ilakkiyankalil Pariciil*. Thanjavur, Tamil Uyaraayyu Maiyam, Tamilveil Umamakesvaranar Karanthaik kalaik kailuri, March 2016.
2. S, Namachcivaayam. *Tamizar Unavu*. Chennai, Ulaka Ttamilraychci Niruvanam, 2003.
3. P, Paandiyaraja. *Sangacholai*. Sangacholai.in, 2017.
4. P, Mathaiyan. *Sangakaala Unavum Samuthaaya Marramum*. Chennai, Paavai Paplikesans, 2012.
5. A, Vimalarani. *Thamizhar unavu Vakaikalum Arasanin Virunthoompal Panpum*. International Research Journal of Tamil, July 2022.